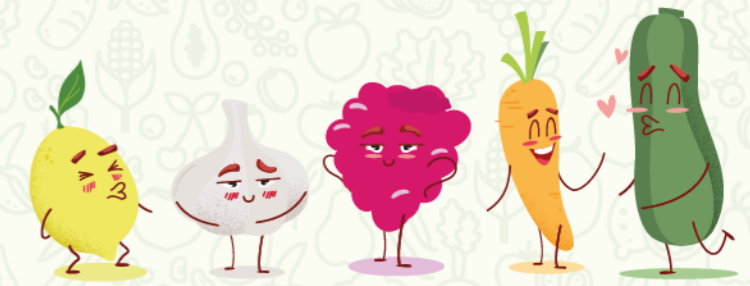




Menu du mois

PRINTEMPS



MENUS ALSH DES MERCREDIS DU 6 AU 27 MAI 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Mercredi 6

Salade verte bio
Steak haché sauce tomate 12
Pomme noisette
Suisse aux fruits 7

Mercredi 13

PIQUE-NIQUE

Mercredi 20

Pizza 1,7
Sauté de veau 1,7
Purée de pomme de terre 7
Fromage 7
Fruit bio

Mercredi 27

Radis beurre 7
Rôti de veau 12
Purée de patate douce bio 7
Fromage 7
Glace 7

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

■ Crudités et cuidités

■ Protéines

■ Féculents

■ Laitages

1 : gluten

2 : crustacé

3 : oeufs

4 : poissons

5 : arachide

6 : soja

7 : lait

8 : fruit à coque

9 : céleri

10 : moutarde

11 : sésame

12 : sulfites

13 : lupin

14 : mollusque



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

MIEUX DANS LES PETITES MEISEURS POUR LA PLANÈTE

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)